



Piknik—Menu Classic

GRILL

Kiełbaski grillowe
Kaszanka z chrupiącą cebulką
Karkówka w ziołowej marynacie
Piekielne skrzydełka
Ziemniak w całości
Kolby kukurydzy

VEGE GRILL

Kiełbaski wegańskie
Papryka nadziewana komosą ryżową
Kotleciki z ciecierzycy z kminem
Szaszłyki z tofu, cukinii i papryki
Boczniki w sosie bbq

STACJA – Tarty

-Tarta z suszonymi pomidorami
-Tarta z szynką i rozmarynem
-Tarta z karczochami

TAPAS CORNER

-Z szynką i marynowaną figą
-Z serem manchego i pieczoną papryką
-Z krewetką i marynowanym pomidorkiem cherry

WRAP TORTILLA CORNER

-Tortilla nadziewana łososiem
-Tortilla nadziewana kurczakiem
-Tortilla nadziewana warzywami

SALAŃKI

Sałatka ziemniaczana z majerankiem
Sałatka z kiszonych ogórków, pomidorów i marynowanej cebuli
Sałatka z czerwonych buraków z jabłkiem
Sałatka szkopska
Bufet sałat z warzywami i sosami
Marynowane i kiszone warzywa (ogórki, kapusta, grzyby)
Sosy i dodatki: dwa rodzaje musztardy, ketchup, chrzan, sos majonezowy, sos jogurtowy z ziołami i czosnkiem.

BUFET Z PIECZYWEM

Podpiekane i grillowane pieczywo z dodatkami
Smalec wieprzowy z jabłkiem i majerankiem
Smalec z grzybami i cebulą

DESERY

Torcik makowy
Ciasto ze śliwka
Ciasto czekoladowe
Szarlotka z kruszonką
Owoce świeże (jabłka, gruszki, śliwki etc.)

Od PLN 70 + VAT od osoby



Piknik—menu American style

GRILL

Szaszłyk drobiowy marynowane w sosie Lexington

Grillowana pierś z kurczak z sosem Kansas City

Grillowana ryba podane z teksańskim sosem bbq

Grillowana karkówka w bbq z Burbonem

Podwędzane kiełbaski podawane w sosie
Piedmont

Kaszanka z Sosem Mississippi bbq

STACJA BURGERY

Hamburger wołowy w bulce z sosem pomidorowo-
piklowym

Hamburger z cieciorke i rukoli w domowej bułce
z buraka

Grillowane panini z chorizo i chrupiącą cebulką

burgery przygotowywane na żywo z dodatkami do
wyboru takimi jak: świeże warzywa (pomidor, ogórek,
cebula, sałata), sosy, pikle itp.

SOSY

HP Original Sauce Squeezy

Sos barbecue Hunt's

Jack Daniel's Hot Pepper

DANIA GORĄCE

Zielone curry z kurczakiem i warzywami

Wielka Patelnia chilli: z papryką, pieczarkami, chili,
bekonem i młodymi ziemniakami

Fajitas z kurczaka i warzyw, z tradycyjnymi
dodatkami i sosami takimi jak mus
z awokado, kwaśną śmietaną i sosem chilli

Makaron mini penne z oliwkami
i karczochami ze szpinakiem i natką pietruszki

SAŁATKI

Sałatka coleslaw

Waldorf sałatka z selera angielskiego z jabłkiem,
orzechami włoskimi i sosem z sera pleśniowego

Sałatka grecka

Sałatka nicejska z tuńczykiem, oliwkami i zieloną
fasolką

Cezar salad - chrupiąca sałata z grillowanym
kurczakiem i dresingiem

Sałatka ziemniaczana z ogórkami, rzodkiewką
i vinegretem

DESERY

Klasyczne amerykańskie czekoladowe brownie

Apple pie - szarlotka

Amerykańskie pancakes – puszyste naleśniki
z syropem klonowym

Sezonowe owoce

Od PLN 95 + VAT od osoby



Piknik—menu slow food

SAŁATKI

Sałatka coleslaw

Cesar salad - chrupiąca sałata z grillowanym kurczakiem i dressingiem

Sałatka ziemniaczana z ogórkami, rzodkiewką i vinegretem

Sałatka nicejska z tunczykiem, oliwkami i zieloną fasolką

BAZAR WARZYWNY

3 rodzaje sałat, świeże i marynowane warzywa: ogórek, koper włoski, seler naciowy, pomidor

owoce: pomarańcze, awokado

planki wędzonego łosia

plasterki pieczonego kurczaka

sosy i dressingi: oliwa z oliwek, olej rzepakowy z góry św. Wawrzyńca, sok z cytryny, dressing jogurtowy i ziołowy, sos z anchowis

STACJA TAPAS

Niewielkie przekąski w formie jednoporcjowej, podane na krakersach, grzankach, zawijane w tortilli:

Z polską wędzoną szynką / z salami i pieczoną papryką / z wędzonym pstrągiem w cieście / z łosiem marynowanym w koperku, z serem pleśniowym i figą / z musem z suszonych pomidorów

STACJA TARTY

Tarta z szynką parmeńską i pomidorami suszonymi

Tarta z karczochem i serem ricotta ze świeżą bazylią

Tarta ze szpinaku z kozim serem, karmelizowaną cebulą i sosem z suszonych fig

GRILL STATION

Hamburger wołowy z sosem pomidorowo-piklowym

Hamburger z cieciorce i rukoli w domowej bułce z buraka

Sataye z kurczaka z marynatą orzechową

Nadziewane papryki z komosą ryżową i szpinakiem

Grillowana pita z chorizo, cukinią i portobelle

Karkówka w marynacie miodowo kolendrowej

Ziemniak nadziewane jarmużem i awokado

SOSY

HP Original Sauce Squeezy / Sos barbecue Hunt's / Jack Daniel's Hot Pepper

DANIA GORĄCE

Zielone curry z kurczakiem i warzywami

Wołowina z korą i orzeszkami

Ryż jaśminowy

Fajitas z kurczaka i warzyw, z tradycyjnymi dodatkami i sosami takimi jak mus z awokado, kwaśną śmietaną i sosem chilli

Makaron mini penne z oliwkami i karczochem ze szpinakiem i natką pietruszki

DESERY

- Torcik makowy
- Ciasto ze śliwki
- Ciasto czekoladowe
- Szarlotka z kruszonką
- Owoce świeże (jabłka, gruszki, śliwki, etc.)

Od PLN 115 + VAT od osoby



Dodatkowe atrakcje piknikowe

STACJA LIVE GRILLOWANE OWOCE MORZA - od 22 PLN za osobę netto

Świeże owoce morza grillowane w stylu śródziemnomorskim. M.in.. szaszłyki z krewetek black tiger, smażone kalmary i ośmiorniczki.

STACJA LIVE WOK - od 10 PLN za osobę netto

Stir fried rice - smażony ryż z warzywami, jajkiem, chrupiąca cebulką i szczypiorkiem
Stir fried vegetables - warzywa w sosie tamaryndowym, z kiełkami mung

STACJA LIVE PIEROGI - od 10 PLN za osobę netto

wybór domowych pierogów: z kaszą gryczaną i bundzem, kapustą i grzybami, ruskich

LODY TAJSKIE - od 15 PLN za osobę netto

przygotowywane na żywo lody z wykorzystaniem technologii anty grill, z dodatkami do wyboru takimi jak owoce, bakalie, chałwa, konfitury

WATA CUKROWA - od 8 PLN za osobę netto

ŚWIEŻE SOKI COLD PRESS - od 10 PLN za osobę netto

soki i koktajle ze świeżych owoców i warzyw przygotowywane na żywo

GOFRY - od 10 PLN za osobę netto

gofry przygotowywane na życzenie z dodatkami takimi jak owoce, bita śmietana, cukier puder, posypki, konfitury

FONTANNA CZEKOLADOWA - od 10 PLN za osobę netto

fontanna z mlecznej czekolady z dodatkami takimi jak krojone owoce i pianki

POPCORN - od 5 PLN za osobę netto

WARSZTATY KULINARNE - od 20 PLN za osobę netto

Wspólne gotowanie wybranych potraw pod okiem Szefa Kuchni Sheraton,
Możliwość indywidualnego dobrania czasu trwania grup i menu.



Pakiety napojów

Pakiet I

Napoje bezalkoholowe:
soki (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy),
napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up),
polska woda mineralna
kawa, wybór herbat z dodatkami

od PLN 35 + VAT od osoby

Pakiet II

Na powitanie—kieliszek wina musującego Corte
Castello Balbi Soprani

Napoje bezalkoholowe:
soki (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy),
napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up),
polska woda mineralna

kawa, wybór herbat z dodatkami

Wino domowe białe - Sierra Alta Macabeo

Wino domowe czerwone - Sierra Alta
Monastrell

Piwo Żywiec

od PLN 60 + VAT od osoby

Pakiet III

Na powitanie—kieliszek wina musującego Corte Castello Balbi Soprani

Napoje bezalkoholowe: soki (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy),
napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up), polska woda mineralna

Kawa, wybór herbat z dodatkami

Wino domowe białe - Sierra Alta Macabeo

Wino domowe czerwone - Sierra Alta Monastrell

Piwo Żywiec

Wódka Żubrówka biała

Gin Gordons

Bacardi

Martini Bianco / Extra Dry

Owoce, syropy, lód i inne dodatki niezbędne do przygotowania koktajli

od PLN 85 + VAT od osoby